

<<食品生物化学>>

图书基本信息

书名：<<食品生物化学>>

13位ISBN编号：9787109119253

10位ISBN编号：7109119254

出版时间：2007-8

出版时间：中国农业出版社

作者：刘靖

页数：316

字数：365000

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<食品生物化学>>

内容概要

本教材融合了食品化学及生物化学的相关知识。

主要内容包括三个方面：一是重点介绍了食品中水分、矿物质、糖类、脂肪、蛋白质、维生素、酶类、核酸等营养素的化学组成、结构、理化性质、结构与功能的关系，及其在食品加工中的变化及运用；二是主要介绍了糖类、脂肪、蛋白质、核酸等营养物质的代谢及其生物氧化过程；三是简要阐述了食品的色香味化学。

本教材共分12章，包括绪论、水分与矿物质、糖类化学、脂类、蛋白质化学、核酸化学、维生素、酶、食品的色香味化学、生物氧化、物质代谢。

同时编写了食品生物化学实验，可增强学生对生物化学反应和代谢过程的理解力，强化学生的操作技能。

本教材可供高职高专食品类专业使用，也可作为食品加工企业及相关人员的参考资料。

<<食品生物化学>>

书籍目录

前言第一章 绪论 一、食品的化学组成 二、食品生物化学研究的内容 三、食品生物化学研究的进展 四、食品生物化学在食品科学中的地位第二章 水分与矿物质 第一节 水分 一、水的生理功能 二、生物组织中水分的存在状态 三、水分活度 第二节 矿物质 一、矿物质元素在体内的生理功能 二、成酸食品与成碱食品 三、食品中重要矿物质元素的功能特性及存在状态 四、影响食品中矿物质成分的因素第三章 糖类化学 第一节 单糖的结构和性质 一、单糖的结构 二、单糖的性质 第二节 低聚糖的结构和性质 一、食品中低聚糖的结构 二、食品中低聚糖的性质 三、食品中重要的低聚糖 第三节 多糖的结构和性质 一、多糖的结构 二、多糖的性质 三、食品中重要的多糖第四章 脂类 第一节 脂肪的结构和性质 一、脂肪的组成和结构 二、脂肪酸及脂肪的性质 第二节 油脂的氧化与抗氧化 一、油脂的自动氧化 二、油脂的光敏氧化和酶促氧化 三、油脂的热氧化 第三节 油脂加工化学 一、精炼 二、油脂氢化 三、酯交换 第四节 类脂 一、磷脂 二、固醇 三、蜡第五章 蛋白质化学 第一节 蛋白质的化学组成 一、蛋白质的元素组成 二、蛋白质的氨基酸组成 第二节 蛋白质的结构 一、蛋白质的 α -级结构 二、蛋白质的空间结构 第三节 蛋白质的理化性质 一、蛋白质的两性性质 二、蛋白质的胶体性质 三、蛋白质的沉淀 四、蛋白质的变性 五、蛋白质的颜色反应 六、蛋白质的氧化-还原反应 第四节 蛋白质的功能性质第六章 核酸化学第七章 酶第八章 维生素第九章 食品的色香味化学第十章 生物氧化第十一章 物质代谢第十二章 食品生物化学实验主要参考文献

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>